患者給食業務実施要綱

病院における栄養管理部門は、生命活動を維持するために必要な食事の提供を行うとともに、治療の一環として重要な食事療法を要する患者に対し、疾病の治癒と回復の促進を図るため、適切な治療食を提供すること、および栄養アセスメント、栄養指導を中心とした患者の栄養を管理する重要な部門である。

患者食は、入院患者の病状に応じた細やかな対応が必要不可欠であり、入院患者に対し安全でかつ療養上必要な食事を提供し、疾病の回復を図る目的を担うものである。さらに、当院として教育、研究を果たす役割も大きく、医療の進歩に即応した治療食の研究、開発が必要である。

このことにより、当院では患者給食業務を実施するにあたっては、食事提供の目的や主旨を十分に認識し、円滑な栄養管理業務の運営を図る上で、業務委託契約書、仕様書に基づき、誠実な受託業務を遂行させるために、本実施要綱を定める。

1. 業務分担及び経費分担区分

(1) 委託食種は、すべての患者食とする。ただし、患者食の区分は、一般食及び治療食とする。なお、一般食とは、普通食、軟食、軟菜食、全粥食、高齢者食、学童食及びハーフ食とする。また、上記以外の各種病態に対応して調理される食を治療食とする。

(2) 委託者と受託者との患者食業務分担内訳は、別紙のとおりとする。

(3) 委託者と受託者との経費分担内訳は、別紙のとおりとする。

2. 施設・設備・器具等の使用及び管理

(1) 調理業務等は、院外調理システムを導入し、また当院の施設を併用すること。

(2) 食事提供業務受託者への設備器具貸与物品は、食事サービス業務貸与物品一覧のとおりとする。

(3) 受託者は、使用施設及び貸与物品の管理は責任を持って行い、機器及び器具の使用に当たっては、細心の注意を払い、常に丁寧に扱うこと。

(4) 貸与物品の定期保守管理費、通常使用による故障、経年劣化による修理に関する費用は、原則として委託者が負担する。ただし、故意又は過失によって発生した故障・損害は受託者がその費用を負うこと。

(5) 貸与物品を使用し、患者との事故等が発生した場合は、委託者が責任を持って対応すること。

(6) 貸与物品は、効率的使用に努めるとともに、当院の患者食事サービス業務以外の目的に使用してはならない。

3. 栄養管理

当院の栄養管理業務を遂行するにあたり、可能な限り電算化を図り、データを保存し、委託者の求めによりデータを提出すること。

(1) 栄養基準

患者食に栄養基準及び食事については、当院の別紙、院内約束食事箋を遵守すること。

① 院内約束食事箋の改定及び新規食事箋改定の必要性を委託者から求められた場合は、委託者に協力してこれに当たること。

② 院内約束食事箋に定められていない治療食の提供が指示された場合には、委託者と協議を行い対応すること。

(2) 一般食栄養基準

一般栄養基準に関しては、院内約束食事箋の一般栄養基準、栄養量と食品構成表に従い、栄養管

理の徹底を図ること。

(3) 治療食栄養基準

治療栄養基準に関しては、院内約束食事箋の治療食栄養基準に従うとともに、医師の発行する食事指示箋に基づき適切な食事を提供すること。

4. 食事サービス

受託者は、厚生労働省が定めた「入院時食事療養費(Ⅰ)」に従い、適時適温を配慮した食事サービス業務を行うとともに、行事食の提供など常に患者の食事サービスの向上に努めた食事提供を行うこと。

(1) 喫食率の向上と嗜好を満足し、患者のQOLの向上を図る目的を十分理解のうえ食事提すること。

(2) その他必要が生じた事項については、委託者、受託者が協議し適切に対応すること。

(3) 出産後のお祝い膳の提供をすること。

5. 献立管理

受託者は、院外調理用の献立を委託者と常に密接な連絡、協議を行い、患者食に支障をきたさないよう円滑な献立管理を行うこと。

(1) 一般食・治療食

① 献立は、院内約束食事箋に基づく食品構成に従い、患者食を作成すること。

② 受託者は、病棟の所定の位置に、当該機関の病棟用献立予定表を掲示すること。

③ 材料調達に関して、やむを得ない事情により献立表を変更する場合は、献立変更を委託者へ報告し了解を得たうえで実施すること。

(2) 献立管理

当院の用意する栄養給食管理システムを使用し、委託者と連携を取り、支障をきたさないように情報の共有化を図ること。

6. 食数・食札管理等

食事指示は、医師等から病院情報システム（食事オーダーシステム）により入力する。受託者は、入力された情報を元に食事システムサーバ内で食数・食札管理を行うこと。

(1)食事ラストオーダー（食事変更指示)、入退院オーダー等の締め切り時間

朝食：前日16：00まで

昼食：当日10：00まで

夕食：当日15：00まで

(2)入院に関する情報入力及び確定、退院、転室、食事変更、一時帰宅等の情報入力は、診療科、病棟にて行われる。

(3)締め切り後及び緊急入院患者の食事オーダーの取り扱い

締め切り時間経過後に必要となった緊急を要する食事内容の変更や入院登録患者に対しては、栄養管理室内にプリント出力された食事オーダー変更箋に基づき、可能な限り適切な食事の提供を行うこと。

(4)食数関連帳票の出力

委託者は、各食事オーダー締め切り時間後に、業務を行う時間の食数集計を管理する。なお、受託者は、オーダー締め切り時間後に受理した食事変更については、その都度必要な帳票を作成すること。

7. 調理業務

患者食の調理は、院内外の指定された調理施設で受託責任者の十分なる監督の下において行われること。

(1) 患者食において、各食種の特性を十分に理解し、茹で時間、切り方等に工夫を凝らし、柔らかさ、大きさ等患者が食べやすい形態に調理すること。

(2) 患者食の調理・盛り付け作業にあたり、従事者が共通の認識の下ミスやムラのない調理を行われるよう、日々事前確認、定期ミーティングを行うこと。

(3) 調理業務に当たっては、標準作業書、大量調理マニュアルを参考に調理等における点検表、食品の加熱加工、配送時の保冷記録簿等の点検・記録を確実に実施し、食中毒予防のための衛生管理点検項目に基づく衛生管理を厳守すること。

(4) 調理作業に当たっては、食材の変質、異物（毛髪、虫、金属等）の混入等十分な注意を払い実施すること。

(5) 食札に出力されるコメント及び個人対応による特殊な指示、禁止事項等については、常に注意を払い確実に対応すること。

(6) 調理従事者は、常に調理技術の向上と栄養知識を十分身に付けるために行い日々研鑽すること。

8. 盛り付け

盛り付けは、衛生管理や食事提供サービスの基本について十分に教育・養成されたものがこれを行うこと。受託責任者は、定期的に食品の扱い方、盛り付け状態をチェックすること。盛り付け・配膳時の服装は、清潔なものを着用すること。また、厨房及び配膳室への入室時には、手指の洗浄・消毒を十分行い、感染の防止等に当たること。

(1) 盛り付け

① 盛り付け時には、異物の混入等に細心の注意を払い、一つ一つ丁寧な盛り付けを行うこと。

② 盛り付けは、献立表を基本に食札に記載された特別指示や禁止コメント、食品の支持に従い適正な量の配分、盛り付けを行うこと。

③ 季節や配膳室の室温等に注意し、料理及び商品が適正な温度で提供されるように保温・保冷に努めること。特に牛乳・ヨーグルトや治療食のゼリーを使用した料理に関しては、膳組み直前まで保冷するように努めること。

④ 患者食の盛り付けは、覆いのない配膳棚を使用する場合には60ｃｍ以上の棚を使用した盛り付け作業を行うこと。

⑤ 患者食の膳組は患者氏名の取り間違いの無いように予防策を講じること。

⑥ 盛り付け・膳組完了後、食事の不足や料理の欠品等がないか必ず点検すること。

(2) 盛り付けに使用する食器

盛り付けに使用する食器は、洗浄後確実に消毒された清潔な物を使用し、指示された食器を使用して盛り付けること。

① 食器は盛り付け前に十分目視し、汚れ、破損のないことを確認して使用すること。

② 食器は料理や食品及び対象患者の年齢等の適正を判断しながら使用すること。

9. 配膳

受託者が各病棟フロアに指定した場所に配膳車を搬送し、看護職員に報告すること。なお、ICU・救命救急病棟・感染症病棟・新生児のミルク室等についての配膳は別に扱うこと。

(1) 配膳開始時間及び配膳受け渡し時間

朝食分： 7：45

昼食分：12：00
夕食分：18：00

(2) 接遇マナーについては、定期的に適切な社内研修を実施すること。

(3) ICU・救命救急病棟・感染症病棟等への食事については、一般病棟の配膳時間と同時間に配膳すること。

① 配膳時は衛生に十分注意し、配膳車等に格納して運搬し、病棟の所定場所に配膳すること。

② 病棟入室時には、看護職員に指示された手順を遵守すること。

(4) ミルクの配膳

ミルク等は専用搬送車によって、各病棟の指定する時間及び所定場所に配送すること。また、この搬送車の洗浄・消毒は下膳作業及び配膳車等の洗浄・消毒と同じとすること。

10. 食事の検収

食事の提供に先立ち、調理後の調理品は委託者の検品を受けること。

11. 検食等

(1) 検食を行う食種は、原則として普通食とし、所定の場所に準備すること。検食終了後または所定の検食時間経過後は速やかに下膳すること。

(2) 検食は、患者の提供する食事として適性か否かを評価するために行うものであり、評価結果は検食簿に記入する。

(3) 検食簿は、献立名が明記されたものとし、出力は受託者が行うこと。

(4) 検食の経費については、委託者の負担によるものとする。

12. 食材の調達・管理

使用する食材は、特に安全性に注意を払い、感染症問題や残留農薬、メチル水銀などの問題にて、流通の制限や安全面での指摘があるときは、その食品または産地等に注意すること。また、患者自己負担に見合う食材を使用すること。

(1) 食材の調達

① 受託者は委託者の求めにより、食材購入業者の衛生管理状況等の報告に対応できる体制をとること。

(2) 食材管理

① 食材の使用にあたり賞味期限、消費期限に注意し、期限内かつ日付に余裕のある消費を心がけること。

② 納品された食材の変質・劣化のないよう適正に管理し、食材消費日計表を作成すること。

③ 原材料は、原材料の取り扱い等点検表に基づき項目の点検を行いその記録を保管すること。

④ その他受託者は委託者と常に密接な連絡、協議を行い患者食に支障をきたさないよう円滑な材料管理を行うこと。

13. 調乳

新生児用・未熟児用ミルクは、1日1回調乳の無菌操作法で作業を行うため、特別な衛生管理が必要となる。調乳作業に当たり調乳業務作業マニュアルを十分理解のうえ、衛生管理に注意し作業すること。

(1) 従事する職員は、調乳についての十分な知識と技術を持ち、認識及び研鑽を積む栄養士又はそれに相当する者が担当すること。

(2) 調乳については、調乳指示に基づき、ミルクの種類、濃度、量等に十分注意して行うこと。
(3) 配膳先は各病棟の所定の場所とすること。
(4) 調乳室とその周辺は、室内の整理整頓を行うとともに、清掃等に当たってはクリーン度を高く保つこと。

14. 下膳作業及び配膳車等の洗浄・消毒

病棟の所定場所から終了時間後に下膳すること。定期的にアルコール消毒をするとともに、下膳作業が終了し配膳室内に入室する際は必ず手洗い、アルコール消毒を実施すること。

(1) 下膳作業
① 下膳時間は概ね下記のとおりとする。
朝食分： 9：00
昼食分：13：15
夕食分：19：00
② 下膳作業に当たっては、食器回収車周辺の清掃を行い、清潔であることを確認後、速やかに下膳回収すること。
③ 回収した膳に患者の私物（湯呑、箸等）が載っている場合は、速やかに病棟看護職員にその旨を伝えること。
④ 回収時には、病棟看護職員に確認し、膳が残されている場合は合わせて回収すること。

(2) 配・下膳車
① 配下膳車は、1日1回以上消毒液により清拭すること。
② 駆虫については、必要が生じた場合に委託者の負担でその都度行うこと。
③ 配下膳車の取り扱いには十分注意を払い、障害物等にぶつけないよう丁寧に扱い事故防止に努めること。
④ 配下膳車の異常を発見した場合は、遅滞なく委託者に連絡し指示を仰ぐこと。

15. 残菜及び厨芥等の処理

回収された残飯及び厨芥等の廃棄物は、受託者が責任を持って速やかに処理を行い、長時間厨房内に放置しないこと。

16. 食器類の洗浄・消毒

食器等は十分に洗浄した後、委託者の定めた消毒方法にて実施すること。

(1) 食器の取り扱い
① 食器の取り扱いに十分注意し、破損しないよう努めること。なお、不用意な取り扱いにて破損したと認められる場合は、受託者がその責を負うものとする。
② 食器は、定期的に使用数を確認し適正量の運用を心がけること。また、破損については各食器の破損状況を把握し、更に食器在庫保有数及び使用状況を把握し、必要に応じて委託者へ報告すること。

(2) 哺乳瓶の洗浄・消毒
① 哺乳瓶の洗浄は、洗浄滅菌作業手順に従い実施すること。特に残乳等の付着した哺乳瓶等は丁寧に手洗いし、残乳のないことを確認すること。
② 調乳室及び病棟で使用する哺乳瓶は、滅菌消毒すること。

17. 衛生管理

衛生管理については、患者食に関連する栄養部門の従事者及び食品納入業者に係る衛生、施設・設備器具に関する衛生、食材料そのものの衛生の 3 つに大別される事を念頭に置き、HACCP の概念に基づき、各調理過程における重要管理事項、衛生管理点検を遂行し、食中毒予防に努めること。

(1) 食品衛生責任者

受託者は「食品衛生法施行規則 19 条の規定による衛生管理運営の基準」に基づき、常勤者である食品衛生管理者を置き、常に指示・監督のもと、その任を遂行すること。

(2) 従事者の衛生管理

① 受託者は、全従事者に対し定期健康診断を年 1 回以上実施する。また、検便検査（赤痢、サルモネラ、病原性大腸菌）については 5 月から 10 月の間は各月 2 回、その他の月は各月 1 回実施のうえ、その結果を委託者に報告すること。その他、必要に応じ 10 月～3 月はノロウイルスの検査を含めること。

② 受託者は、食材料納品業者に対して、食品の製造や運搬など食材を扱う従業員の月 1 回以上の検便検査結果（赤痢、サルモネラ、病原性大腸菌）の提出を求め、その結果を委託者へ報告すること。

③ 従事者の調理衣等については、常に清潔で衛生面に留意した制服を着用させること。

(3) 食事施設の衛生管理等

院内外施設を衛生的に保つため、調理施設の点検、調理器具等の点検等に基づき、次の事項を遵守しなければならない。

① 調理室、食品庫、検収室、その他調理業務関連区域は、作業終了後は毎回清掃し、整理整頓のうえ清潔を保つこと。

② 冷凍・冷蔵庫は、常に清潔に管理し、食材料の相互汚染を防止する等、機器に機能が十分発揮できる状態を保つこと。

③ 調理場内は、特に天井、窓、壁、床及び戸棚・棚の上面等を清潔にしておくこと。

④ 調理場の床は、乾燥状態を保つよう努めるとともに、排水溝に汚物が滞留することのないよう留意すること。

⑤ 手洗い場には、石鹸、消毒液等を常備し、衛生面に留意すること。

⑥ 残菜の一時貯留容器及びその周辺は、特に清潔に留意すること。

⑦ ダクト、フード、施設機器等の油分・汚れの清掃は常に行うこと。

⑧ 当院の調理場へは関係者以外は立ち入らないこと。やむを得ず部外者の立ち入る必要が生じた場合は、委託者の許可を得て、清潔な外衣を着用のうえ履物を履き替え、帽子を着用させるなど衛生面に留意すること。

⑨ 当院施設内の貸与物品または施設を故意に破損した場合は受託者の責任で現状復帰すること。

(4) 食品の衛生管理

院内外施設で取り扱う食品の購入後、保存、調理、加工、配膳の過程を通じて衛生的に取り扱うために次の事項に留意しなければならない。

① 倉庫等に保存する食品は、必ず防虫、防鼠上完全な屋内施設に速やかに格納するとともに、その施設の温度、湿度等に十分留意し、腐敗しないよう適性に保管すること。

② 生で食べる野菜等の処理は、下洗いした後、次亜水で殺菌し、十分にすすぎ洗いすること。

③ 食品は床上 60㎝以下の場所に置かないこと。

④ 食品の腐敗変質を発見したときは、速やかに委託者に報告すること。

⑤ 保存食は 2 週間以上冷凍保存すること。

⑥ 始業前に、食事サービス業務に使用する水道水の遊離残留塩素濃度を毎日検査し、0.1mg/Lであることを確認、記録し調理を開始すること。

(5) 食品取り扱い器具等の衛生

① 食品取り扱い器具等は、使用の都度十分洗浄し、衛生的に安全な状態において保管すること。

② 食品取り扱い器具等は、洗浄の容易なものを使用し、破損したものを使用してはならない。また、魚、肉、野菜等の調理に使用するまな板、包丁等の食品取り扱い器具等は使用目的以外には使用してはならない。

③ 包丁は錆を生じさせないよう研いでおくとともに、使用後洗浄し、乾燥殺菌庫等へ格納のうえ保管すること。

④ 調理器は、使用後分解できるものは随時分解し、清潔に努めること。

(6) その他の衛生管理

① 受託者は納入業者に対しても衛生に関する意識の啓発を行うとともに、委託者からの指示があった場合及び検査の必要が生じた場合については、納入業者に細菌検査を依頼し、予防に当たること。

18. 満足度・嗜好調査等

より良い患者食を目指すため委託者は、患者食の満足度調査等を実施すること。実施に当たり、受託者は食事提供業務実施者として患者の状況把握のため調査票の配布・回収、集計業務等に積極的に協力すること。なお、調査結果については、謙虚に受け止め、委託者と協議のうえ、改善すべき内容については対応を図ること。

19. 保存食

(1) 保存食管理については、院内外施設において食品衛生の見地から原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50g ずつビニール袋または容器に入れ密封し、冷凍庫（-20℃以下）で 2 週間以上保存すること。

(2) 保存上の注意

① 原材料は特に洗浄、消毒等を行わず購入した状態で保存すること。

② 調理済食品は料理と料理の接触を避けるため、料理毎に保存すること。

③ 食品、料理が入った小袋は、朝・昼・夕毎にビニール袋にまとめ保存すること。

20. 受託責任者及び業務従事者

受託者は、病院の食事サービス業務を行うにあたり適正な人材の確保に努めるとともに委託者の求める肌理細やかな食時管理、提供ができるように十分な人員数及び人材の質を確保すること。

(1) 受託責任者

受託者は、業務遂行上の管理能力を有する受託責任者を定め当院に常駐させるとともに、栄養管理室と受託業務の円滑な運営を図るために随時協議すること。受託責任者は、従事者の人事、労務管理、研修、訓練及び健康管理、業務の遂行管理、施設整備の衛生管理を行い、常に患者の食事サービス業務向上と円滑な運営に努めるものとする。なお、休日等で受託責任者が不在の時は、その責務を代行できる管理能力のある者を定めること。

(2) 食品衛生責任者

食品衛生に定める衛生管理を行うため、常勤者である食品衛生責任者を配置すること。

(3) 管理栄養士、栄養士

患者食に関する専門知識・経験を有する者を配置すること。

(4) 調理従事者
専門知識を有し、心身ともに健康で身元確実な者を配置すること。
(5) 食事業務従事者
受託者は、委託者から業務遂行上不適格な人材（不祥事、衛生管理等の遵守不能者、患者サービス不適格者）と判断された従事者に対し、十分な教育を行い、その内容・結果を委託者に報告すること。

21. 業務従事者の教育研修
受託者は、患者食事サービス業務を適切に行う目的のため、業務従事者の資質の向上と衛生教育及び技術の向上のための教育研修を実施すること。特に採用時の研修は実施すること。なお、患者の秘密保持、接遇、食中毒と感染症の予防に関する基礎知識、衛生的な食材の扱い・管理方法を十分に指導すること。

22. 事故食
事故食の基準は下記のとおりとし、その都度事故食を報告し、委託者の責に帰する事故食か否かの確認を受けること。
(1) 事故食の定義
① 配膳の際に委託者や患者が膳を返す、こぼす等により新たに必要になった食事。
② 食数表出力後、入院予定の患者が都合で入院取り消しとなった食事。
③ 委託者の連絡不備等により、オーダー締め切り時間後に欠食、退院及び外泊で不要となった食事。
④ その他、委託者の責により生じた不足分の食事。

23. 受託研修生及び受託実習生の受入
当院は、病院の使命として教育も重要な役割である。コメディカルスタッフの教育にも重要な役割を果たさなければならない。栄養管理室が受託する研修生及び実習生の教育に関して、目的を遂行できるよう委託者に協力すること。

24. 業務内容
受託者は、次の帳票を備え委託者の求めに応じ提示すること。なお、その内容を変更した場合は、その都度、変更内容を委託者に報告すること。
(1) 業務案内書
① 受託責任者、食品衛生責任者、管理栄養士、栄養士、調理師、その他従事者の氏名
② 衛生管理方法、従事者の研修、緊急時の対処方法の業務管理体制、緊急連絡網
(2) 業務の標準作業計画書
(3) 受託従事者名簿及び勤務表
(4) 受託業務日誌
(5) 受託している業務に関して行政による病院への立入検査の際、病院が提出を求められる諸記録、帳票類
(6) 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく自主点検表

25. 患者食業務の事故防止
受託者は、食中毒による事故、異物混入等による事故、患者食提供に伴う事故（食事の誤配膳等）、

配下膳時における人身・物損事故、その他の事故等を防止するため、また災害発生時における不測の事態に対応するため、自ら事故防止安全対策マニュアルを作成するとともに、災害時等緊急連絡体制を整備し業務に当たること。

(1) 食中毒

① 食中毒等による事故を防止するため衛生に十分な配慮を行うとともに、万が一に備え当院の作成する食中毒発生時における対応指針を参考に独自のマニュアルに従い、方策を講じておくこと。

② 万一、食中毒が発生した場合には、直ちに使用した食材、調理状況、使用器具の衛生状況及び食事提供業務従事者の健康状態、業務分担内容等についての把握に努め、保健所及び委託者の指導に従い患者食事提供業務に対応すること。なお、その後、再発防止にあたり今後の対応方針を明らかにすること。

(2) 災害等の事故

① 災害等患者食業務に支障をきたす事故等が発生した場合には、被災状況及び確保されている食材の内容、光熱水の状況、従事者の動向等食事提供に関する諸々の問題点の有無を把握し、直ちに口頭にて委託者に報告すること。委託者の指示に従い、患者食提供業務が滞ることのないように速やかに対応を図ること。

② 震災発生時に伴う災害発生時にも、安全な患者食を安定して提供するため、連絡網を整備し、人材確保や食材確保等についての災害発生時の対応マニュアルを作成し、日頃から不測の事態に対する準備を怠らないこと。

③ 台風等の発生時には、食事の提供ができないような事態に至らぬよう、事前に交通網等を配慮しながら業務従事者を配置する等の対策を実施すること。

(3) 非常食用材料

① 災害発生時に対応するため、災害時対応マニュアルを作成し、委託者の承認を得た後、マニュアルに従い食事を提供できる体制を構築しておくこと。

② 委託者は非常用食材として確保する量は、許可床数患者の 3 日分以上とすること。

③ 非常用食材の選定にあたっては、委託者と受託者が十分に協議し決定すること。

④ 非常用食材といえども治療食患者に対する最低限の配慮は欠かさないこと。

⑤ 非常用食材の経費は、委託者の負担とすること。

(4) 停電等

① 停電等に伴う施設設備の使用制限時にはこれに協力し、使用可能な限り機器・器具による業務等を検討し行うこと。ただし、やむを得ない場合には委託者と相談し献立変更を検討すること。

② 厨房内において各部門での連絡体制を確立し、火災報知機等の異常を知らせた時は、瞬時に対応すること。

26. 代行保証体制

受託者は、災害、食中毒等なんらかの事情により受託業務の全部または一部の遂行が困難となった場合の危険を担保するため、代行保証の体制を整備しておくこと。

(1) 委託者・受託者両者が認めた者を代行保証人として、遅延なく患者の食事提供を代行させるものとする。

(2) 代行保証人は、患者の食事提供を実施するにあたり委託者から委託されている患者食提供業務の全てを継承する能力が担保されていること。

(3) 代行にあたっての体制及び連絡体制を明確にしておくこと。

(4) 食中毒等の発生時に備え、賠償責任保険に加入しておくこと。
(5) 従事者に対しては、不測の事態に備え速やかに対応できるよう常に周知確認しておくこと。
(6) 受託者は、業務停止に至る事由が解決し業務再開ができる場合は、速やかに業務を代行保証人から移行し、受託業務遂行にあたること。
(7) 災害時における緊急対応については、委託者の指示に従い適切な対応を図ること。この場合、状況の報告等については順次速やかに行うこと。

27. 関係書類等の提出及び保管

関係書類等は、常に整理し、1 年間保存するとともに、提出を求められた場合には速やかに提出すること。

28. 院外調理施設

院外調理施設については、当院の患者食事サービス提供業務を十分理解したうえ、医療、福祉に特化した施設であり、当院の要望する食事提供を安定的に安全に提供することを前提とした施設であること。また、下記の事項を備え持っている施設であること。

(1) 災害発生に備えた配送手段を事前にマニュアル作成し、365 日安全で安定した患者食の提供ができること。
(2) 施設内の調理区分された場所の湿度が管理されていること。また、毎月データにて湿度を委託者へ報告すること。
(3) 調理済食材の配送について、配送車の温度管理が十分されていること。また、毎月データにて配送車の温度を委託者へ報告すること。
(4) 院外調理施設で調理した調理済み食品と併せて院内で調理業務を行った調理食品を患者食として提供すること。

29. その他

諸事情により、本実施要綱に変更が生じた場合には、協議のうえ、委託者の指示に従い速やかに対応すること。また、本実施要綱に記載のない事項については、患者食業務の円滑な運営を図るため、委託者と受託者が協議し誠実に実施すること。